|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| ACTIVIDAD DIDÁCTICA CUESTIONARIO | | | |
| Generalidades de la actividad   * Las indicaciones, el mensaje de correcto e incorrecto debe estar la redacción en segundo persona. * Diligenciar solo los espacios en blanco. * El aprendiz recibe una retroalimentación cuando responde de manera correcta o incorrecta cada pregunta. * Señale en la columna Rta. Correcta con una (x) de acuerdo con las opciones presentadas. * Al final de la actividad se muestra una retroalimentación de felicitación si logra el 70% de respuestas correctas o retroalimentación de mejora si es inferior a este porcentaje.   Para sugerir este tipo de actividad tener presente equipo de Diseño Instruccional, que solo debe haber máximo doce opciones de pregunta y que cada campo tiene un límite de palabras permitidas para garantizar el responsive web. | | | |
| Instrucciones para el aprendiz | | *Esta actividad le permitirá determinar el grado de apropiación de los contenidos del componente formativo:* ***Seguridad alimentaria, enfermedades y prevención de riesgos.***    *Antes de su realización, se recomienda la lectura del componente formativo mencionado. Es opcional (no es calificable), y puede realizarse todas las veces que se desee.*    *Lea la afirmación de cada ítem y luego señale verdadero o falso según corresponda.* | |
| Nombre de la Actividad | | **Exploremos las ETA, su relación con las HACCP y las regulaciones de seguridad.** | |
| Objetivo de la actividad | | ***Apropiar los conceptos y regulaciones de Seguridad alimentaria, enfermedades para prevenir riesgos.*** | |
| Texto descriptivo | | Este cuestionario te ayudará a poner a prueba tu conocimiento sobre seguridad alimentaria, desafiándote a identificar los organismos clave que trabajan para garantizarla, comprender conceptos fundamentales como el control de riesgos y el Sistema HACCP, y analizar el impacto de las enfermedades transmitidas por alimentos (ETA) en la salud y la economía. Prepárate para responder a preguntas de selección múltiple donde deberás elegir la respuesta correcta de entre varias opciones. ¡Mucha suerte! | |
| PREGUNTAS | | | |
| Pregunta 1 | | ***¿Cuál es el organismo competente para la compilación de normas, códigos de prácticas, directrices y recomendaciones sobre seguridad alimentaria?*** | *Rta(s) correcta(s) (x)* |
| Opción a) | Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos (INVIMA). | |  |
| Opción b) | Comisión del Codex Alimentarius. | | *x* |
| Opción c) | Organización Mundial de la Salud (OMS). | |  |
| Opción d) | Sistema de Análisis de Peligros y Puntos de Control Crítico (HACCP). | |  |
| Pregunta 2 | | ***¿Qué organismo se encarga de vigilar y aplicar las regulaciones de seguridad alimentaria en Colombia?*** | |
| Opción a) | Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos (INVIMA). | | x |
| Opción b) | Comisión del Codex Alimentarius. | |  |
| Opción c) | Organización Mundial de la Salud (OMS). | |  |
| Opción d) | Sistema de Análisis de Peligros y Puntos de Control Crítico (HACCP). | |  |
| Pregunta 3 | | ***¿Qué componente esencial implica la implementación de prácticas destinadas a reducir los peligros potenciales en la producción alimentaria?*** | |
| Opción a) | Control de riesgos | | x |
| Opción b) | Sistema HACCP | |  |
| Opción c) | Buenas Prácticas de Manufactura (BPM) | |  |
| Opción d) | Análisis de peligros | |  |
| Pregunta 4 | | ***¿Cuál es el enfoque sistemático para garantizar la seguridad alimentaria mediante la identificación, evaluación y control de riesgos significativos en el proceso productivo de alimentos?*** | |
| Opción a) | Sistema HACCP | | x |
| Opción b) | Control de riesgos | |  |
| Opción c) | Buenas Prácticas de Manufactura (BPM) | |  |
| Opción d) | Análisis de peligros | |  |
| Pregunta 5 | | ***¿Qué es un alimento contaminado?*** | |
| Opción a) | Un alimento que contiene agentes y/o sustancias extrañas de cualquier naturaleza en cantidades superiores a las permitidas. | | x |
| Opción b) | Un alimento que en razón de sus características de composición, favorece el crecimiento microbiano. | |  |
| Opción c) | Un alimento que no cumple con las normas de higiene. | |  |
| Opción d) | Un alimento que se ha expuesto a temperaturas inadecuadas. | |  |
| Pregunta 6 | | ***Qué tipo de alimento representa un mayor riesgo para la vigilancia en salud pública?*** | |
| Opción a) | Un alimento contaminado | | *x* |
| Opción b) | Un alimento que no cumple con las normas de higiene. | |  |
| Opción c) | Un alimento que se ha expuesto a temperaturas inadecuadas. | |  |
| Opción d) | Un alimento con un alto contenido de grasa. | |  |
| Pregunta 7 | | ***¿Qué define a una enfermedad transmitida por alimentos (ETA)?*** | |
| Opción a) | Una enfermedad causada por la ingestión de alimentos contaminados con agentes patógenos. | | *x* |
| Opción b) | Cualquier enfermedad relacionada con el consumo de alimentos. | |  |
| Opción c) | Una enfermedad que se transmite por contacto directo con personas infectadas. | |  |
| Opción d) | Un síndrome originado por la ingestión de alimentos que no cumplen con las normas de higiene. | |  |
| Pregunta 8 | | ***¿Cuál de los siguientes grupos poblacionales es más vulnerable a las ETA?*** | |
| Opción a) | Personas con un sistema inmunológico debilitado | |  |
| Opción b) | Personas que consumen alimentos de origen animal | |  |
| Opción c) | Personas que viajan con frecuencia | |  |
| Opción d) | Todas las anteriores | | *x* |
| Pregunta 9 | | ***¿Qué impacto económico pueden tener los brotes de ETA?*** | |
| Opción a) | Pérdida de ingresos para los negocios relacionados con la comida. | |  |
| Opción b) | Disminución del turismo. | |  |
| Opción c) | Aumento del desempleo. | |  |
| Opción d) | Todas las anteriores. | | *x* |
| Pregunta 10 | | *¿Qué factor ha contribuido al aumento de la propagación de enfermedades transmitidas por alimentos a nivel global?* | |
| Opción a) | La globalización del comercio internacional de alimentos. | | *x* |
| Opción b) | El aumento del consumo de alimentos procesados. | |  |
| Opción c) | La disminución de las normas de seguridad alimentaria. | |  |
| Opción d) | Todas las anteriores. | |  |
| MENSAJE FINAL ACTIVIDAD | | | |
| Mensaje cuando supera el 70% de respuestas correctas | | ¡Felicidades! ¡Has demostrado un buen conocimiento sobre Seguridad alimentaria, enfermedades y prevención de riesgos!Sigue practicando para asegurar la inocuidad de los alimentos. | |
| Mensaje cuando el porcentaje de respuestas correctas es inferior al 70% | | *¡Buen trabajo! ¡Sigue aprendiendo sobre* Seguridad alimentaria, enfermedades para prevenir riesgos! | |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **CONTROL DE REVISIÓN** | | |
|  | **Responsable** | **Fecha** |
| **Revisión de Estilo** |  |  |
| **Revisión Asesor metodológico** |  |  |